

消毒隔离工作总结(模板6篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

消毒隔离工作总结篇一

我县集中隔离点(XXXX酒店)自启动以来，严格执行《传染病防治法》集中隔离点标准，所有工作人员按照县疫情防控总调度室关于定点隔离酒店工作方案、应急预案及各项指令，严格遵守各项制度、制定定点隔离指导手册、医学观察告知书、集中观察人员信息表、每日汇总表、留观人员体温监测表、值班人员交接表等标准，合理安排留观人员食宿和生活需求，实时关心留观人员的思想情况，医务人员对留观人员每日两次测量体温，保障留观人员身心健康。

1、就餐：后厨专人采购安全食品，每日专人消毒并登记，非就餐时间禁止人员入内。建立48小时食品留样制度，确保食品安全。照顾留观人员饮食习惯，每两天为工作人员和留观人员配送水果。

2、住宿：酒店分为清洁区、半污染区、污染区。设置双通道，区分留观人员和工作人员进入通道。已建立《接受流程》、《解除流程》等制度，留观人员均签署《承诺书》，收到《致留观人员的一封信》。隔离点已建立后勤保障组，留观人员服务组，及时掌握留观人员生活需求。已建立值班制度，后勤物质储备制度，房间和人员消毒制度。

1、接受和解除由医务工作人员，按照消毒、检查、登记等流程严格完成。大门、过道由公安人员24小时监控。留观区、

清洁区等关键位置由工作人员24小时值班，禁止外来人员入内。

2、服务工作人员每日坚持考勤、消毒登记、自测体温制度。医务人员对留观人员逐人建立健康档案，每日两次对留观人员测量体温，实时监测其健康状况，了解思想情况。

3、环境消毒和医疗废物处置工作：隔离点每日由专人三次消杀留观区和清洁区。每个房间均设置消毒喷壶，定期为大家发放口罩和防护物质。将垃圾统一分类，将留观人员生活垃圾密闭消毒密封，口罩、防护服等垃圾密封装袋，每日专车送至医疗集团医疗垃圾暂存处。

3、每日负责人、组长和医务人员召开例会，传达上级各项指示，

反映工作中存在问题和建议，通报各项工作情况。值班室坚持全时值班制度，第一时间接听留观区人员电话，掌握第一手情况，及时解决问题。

1、隔离点保障留观房间有电视和wifi由后勤合理安排搭配三餐，每日定点送餐。留观人员可24小时拨打值班电话，反映其生活和思想问题。

2、医护人员询问每位留观人员既往史有无发热、咳嗽、腹痛等症状，及时建立健康档案，确保每一名隔离留观人员信息及时登记、核验每天对隔离人员早晚各进行一次体温测量及健康状况询问并记录。并对所有留观人员进行健康知识宣传，促留观人员每日开窗通风，正确佩戴口罩。

3、现有留观人员体温均在正常范围，如出现身体不适者会及时请示专家组，给予对症治疗均缓解。

消毒隔离工作总结篇二

一、必须分清非无菌区、相对无菌区、无菌区。

二、手术间分清无菌间、有菌间。如手术间有限，应先做无菌手术。再做污染手术。

三、对感染和特异染等手术，所用的器械、敷料等用物要有严格处理措施。不得与其他敷料混合，并有标记。手术后手术间地面和空气严密消。

四、手术室洗手、护士铺台、刷手、穿隔离衣、戴手套和手术配合均应贴合无菌操作要求。

五、巡回护士进行各种治疗注射、拿放无菌物品。应贴合无菌操作要求。

六、各种无菌包及无菌容器中的消毒液，由专人负责定期消或更换，尽量减少用浸泡消的器械，丝线、刀片、剪等应高压蒸汽消。

七、工作人员熟悉各种消毒液的浓度及使用方法，可根据其效能定期检测。

八、经常启盖的无菌盒，每周重复消灭菌，固定的敷料包、器械包，过期应重新灭菌。

九、每月对各项灭菌项目进行细菌监测，每月对工作人员作细菌培养，并做好记录。

十、用紫外线杀菌灯消时，应有时数登记和紫外线强度监测并登记。

十一、手术室应有定期清洁卫生制度，每日、每周、每月定

人、定点、定时，做好清洁、消毒工作。定期做空气培养，手术室空气中细菌总数不得超过200个/m³

消毒隔离工作总结篇三

一、 荤素食品，卫生用具洗涤一，三池分开专用，注上标记。

二、 鱼洗净后，无鳞、鳃和内脏，肉、家禽洗净后，无血、毛、污，内脏洗净，无有害腺体。蔬菜按一捡、二洗、三切的顺序进行操作，清洁后的蔬菜，无泥沙杂质，无枯萎黄叶，不放置过夜。鸡蛋用流水逐只清洗干净。鸡蛋先打在小容器内，确认新鲜卫生后再打入大容器，不可直接打入大容器。加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净。

三、 切配定位专桌，生熟仪器冰箱分开专用，注明标记。食品生熟用具、容器、盛器有明显标志，做到生熟分开专用。配菜用的工具、容器、盛器经常保持干净，用前消毒，用后洗刷。配菜时，不用腐-败变质和过期的原料。每切配完一种食品，即刮去砧板上的污物，经常搓洗抹布。做到刀不锈，砧板不霉，加工台面、抹布干净。待用食品洗净后放入冰箱保存。冰箱内食品分类存盘存放，不重叠，定期除霜，无异味。确实做到“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与天然冰隔离；冷面用净化水漂洗。

四、 墙面、排风罩、工作台、灶台、地面无积灰、无污垢、无积水。厨房抽屉内整洁无灰、无蟑螂、无鼠迹。废弃物及时倒入带盖桶内，当日清除。每班工作结束后，擦洗水斗，倒掉池中网篮内的残渣，擦洗桌面，工具、用具清洗干净，拖清地板。整理好架子、灶台，盖好辅料容器的盖子、剩余和备用食品，或放冰箱，或加笼罩盖好，保持室内清洁卫生，每周搞一次包干区域的卫生大扫除。共用部位，使用

者应尊重卫生包干者的劳动，用后保持整洁（冷藏室、切配间定位放置物品）。

五、食品充分加热，防止内生外熟。隔顿隔夜食品回烧后供应。每班工作结束后调料加盖。工具、用具、灶上、灶下，地面清扫洗刷干净。

烹调卫生制度：

- 一、注意仪器新鲜，变质仪器不蒸，不下锅，不烘烤。
- 二、烧煮食品充分加热，烧熟烧透，不外熟里生。
- 三、隔顿、隔夜、回收熟食回锅烧透供应。
- 四、不用未经消毒的容器盛熟食，不用抹布抹盆。
- 五、工作结束，调料容器加盖，灶上灶下冲洗清扫干净。

食品冷藏卫生制度：

- 一、食品应分类保存，半成品与原料存放，生熟严格分开。
- 二、冰箱或冷库由专人负责检查定期化霜，保持霜薄气足，使其无异味、臭味。
- 三、食品做到先进先出先用，已变质或不新鲜的食品不得放入库或冰箱内，食品不得与非食品一起存放，私人食品不准放入冰箱或冷库。

食品挑洗加工卫生制度：

- 一、蔬菜按一挑、二洗、三切的顺序加工。

- 二、 清洗加工过的蔬菜做到无泥沙、无杂草。
- 三、 肉类食品、自加工时注意检查质量，腐-败变质食品不加工。
- 四、 肉类加工后无血、无毛、无污物，水产做到无鳞、无腮、无内脏。
- 五、 宰杀家禽放血完全，除净毛和内脏，病、死家禽不宰杀、不加工。
- 六、 工具、容器冲洗干净，荤素分开使用。
- 七、 工作结束做好工具、盛器及加工场所冲洗清扫工作。

烧烤、冷盆间卫生制度：

- 一、 冷盆间工作人员止岗须两次更-衣、不得留长指甲和戴首饰。整个冷盆间除工作必需之器皿工具外，不得存放其他无关用品。各种瓜果洗净入内，并且必须与熟菜分砧切配。
- 二、 每天上班后清理冰箱一次，隔夜食品一般不用，如需再次使用，应做再次烧熟处理；砧墩、刀具用消毒深液浸泡，工作人员双手也必须进行消毒，地面用消毒溶液拖洗。

点心面包间卫生制度：

- 一、 点心、面包间工作人员必须严格执行《食品卫生法》和饮食卫生：“五四”制。每天须更-衣戴工作帽后方可进入点心、面包间，工作其间不得佩带首饰进行操作，不得留长指甲。
- 二、 点心、面包间必须保持环境整洁，各种无关物品

不得进入点心、面包间，各种工具用后随时洗净，冰箱每天清理一次，地面每天拖洗，笼垫入锅高温煮净油污，蒸锅每天放水清洗。保持烘箱及托盘整洁，各种模具用后洗净擦干，按类归放，防止锈蚀。

三、 各种点心、面包用料保持新鲜，各种添加剂必须按规定使用。各种办成品制作后应分别加罩进入冰箱，防止脱水干裂变质。

四、 每天工作过后，各种用具全部清洗干净，抹布洗净晾干，案板光洁无垢，工具摆放有序地面洁净无灰。

厨房环境卫生制度：

厨房全体工作人员，必须严格执行《食品卫生法》以及饮食卫生“五四”制。注意环境洁净，讲究个人卫生，文明操作，创造一个良好的工作环境。

一、 炉灶工作必须做到每天清洗汤桶和全部调料罐，汤料必须洗净并且焯水，方可吊汤。烹调中文明操作，调味后必须净勺，排菜须用筷子，抹布经常搓洗，保持洁白，灶台随时冲刷直无污物，每人午市过后擦洗灶台一次（用钢丝球和洗涤净）使灶台光亮无污。晚上收市下班前，全部灶台及排菜桌均用抹布擦净，全部物料用品归类归位。

二、 砧墩工作须做到：每天冰箱清理两次，每天早上清理主要是清除隔夜原料，水发原料换水，擦洗冰箱内外。晚上清理包刮各种原料分类归置，定期除霜。全部进入冰箱和回笼间。抹布经常搓洗，保持洁净。砧墩用后及时刮净，不留血污。废料盆及时清理，每天早上十点，下午两点更换垃圾桶。每天午市过后，晚上下班前清洗案板和砧墩，案板洗后全部擦净，砧墩洗后刮净竖起晾干。整个厨房间地面冲洗两次，午市一次，晚上临下班一次，平时要保持厨房环境的整洁。

配菜间卫生制度：

- 一、 切配前检查原料质量，发现腐坏变质，有毒有害的原料不切配。
- 二、 工作用具做到刀不锈，砧墩不霉，台面抹布干净。
- 三、 盛放食品的器皿保持洁净，荤素分开。
- 四、 放入冰箱的食品经加工，清洗干净后放入。
- 五、 工作结束，做好工具用具，台面及加工场所洁净卫生。

厨房规章制度：

- 一、 厨房员工必须准时上、下班，按时上班履行签时手续按规定着装戴帽保持整洁上岗，不得无故迟到和早退，累计三次迟到或早退者按旷工一天处理。
- 二、 厨房员工严禁私自换班，必须经过领班、主管同意方可换班，如有发现违反，将给予警告。
- 三、 厨房内严禁会客，如有违反者将给予警告。
- 四、 厨房员工病假需要医院病情证明单方可有效，事假需要前两天以书面形式征得部门主管签字同意后方可休假，电话请事假一律无效，违反者按旷工处理。
- 五、 厨房员工严禁到营业场所停留和闲聊，严禁与服务员打闹嬉戏，违反者给予警告一次。
- 六、 厨房员工在上班时间内严禁串岗，下班以后及时离开酒店，不得无故逗留，违反者给予警告一次。

七、 厨房内严禁吸烟、饮酒及偷吃、偷用酒店食品和用具违反者给予警告一次。

八、 绝对服从管-理-员的工作分配，如有违反者给予警告一次。

消毒隔离工作总结篇四

1、病房内收住患者应按感染与非感染性疾病分别收治。

2、医护人员应掌握标准防护要求，进入无菌区或执行无菌操作时，按规定着装；医务人员进入感染患者房间，应严格执行相应疾病的消毒隔离及防护措施，必要时穿隔离衣、戴手套等。

3、病区设感染监测员，职责明确，负责对病区医务人员进行感染控制相关知识培训，督导检查相关措施的落实。

4、严格执行手卫生相关规定。

5、严格执行消毒、隔离制度及无菌技术操作规程，进行抽血、输液操作时，应保证一人一巾一带，患者的床头柜用消毒液擦拭，做到一桌一巾，每日1-2次。病床湿式清扫，做到一床一巾，每日1-2次。

6、无菌物品应专柜储存，与待消毒物品分区放置，标识明确；灭菌物品须注明消毒日期和有效期；打开的无菌物品有效期为4小时，过期、失效物品应及时取出并重新消毒或更换，一次性物品一次性使用。

7、患有肝炎、活动期结核及其他传染性疾病的护理人员不宜从事临床护理工作，待恢复正常后方可重新工作。

8、需保护性隔离的患者，应优先做治疗护理工作；对实行床旁隔离的患者，后做治疗护理工作。

9、患者的衣服、被单每周更换一次。被血液、体液污染时及时更换，在规定地点清点更换下的衣物及床单元用品。

10、病区垃圾分类管理规范，不得混放；各种医疗垃圾桶标识明确；医疗锐器处理规范，各种医疗废物按规定收集、包装、专人回收。

11、各种诊疗护理用品用后按医院感染管理要求进行处理，特殊感染的患者采用一次性用品，用后装入黄色塑料袋内并粘贴标识，专人负责回收。

12、患者的餐具、便器固定使用，特殊感染患者的排泄物及剩余饭菜，按相关规定进行处理。

13、病房及卫生间的拖把等卫生清洁用具，要分开使用，且标记清楚。用后消毒液浸泡，并清洗后晾挂备用。

14、一般状况下，病房应适时开窗通风，每日至少2次，每次30分钟。地面湿式清扫，必要时进行空气消毒。发现明确污染时，应立即消毒。患者出院、转院、转科、死亡后均要进行终末消毒。

消毒隔离工作总结篇五

下面是本站提供的优秀制度文章供您参考：

1]传染病与一般病房(或其他建筑

预检，遇到传染病可疑有立即隔离。

院的门诊和一般病房也应有定期的消毒制度。

3、传染病房应备有单人房间，以便收容需要观察的病员。

4、传染病员所住的病房，应按时进行消毒；用过的家具、器皿、被褥、碗筷等用具必须经过严格消毒后再用。

5、传染病员的排泄物和分泌物，必须经过消毒或净化后再排入下水道。

6、工作人员进病房和诊前，必须穿工作服，在传染病房应穿隔离衣、戴工作帽和口罩(条件许可时应穿特备胶鞋)，但不得穿出传染病房。接触病员后应及时洗手。

二、门诊防止交叉感染

1、门诊发现传染病员时，必须按规定上报疫情。

2、在门诊或急诊室发现传染病或疑似传染病的，应立即就地隔离，进行消毒，并根据情况将患者送入传染病院，传染病或隔离病室。

3、传染病员离开或死亡后，室内床单等应一律更换，并进行终末消毒(方法视病种而定)。

4、传染病流行期间，设立临时检疫岗，对每一个就病员，必须经过初步检查后才能挂号，可疑者进行隔离处理。

5、放射线科及理疗科应将门诊及病房病员的治疗和检查时间严格分开。

6、病员应在指定地区候诊、检查和治疗，不得在门诊各处走动，以防止交叉感染。

7、门诊应设肠道传染病员的专用厕所。

三、住院防止交叉感染

1、住院防止交叉感染。

(1)病员进入病房前应根据情况沐浴或擦澡(危急病员须先进抢救,以后在病房内进行)、理发、剪指甲。

(2)病员进入病房前应测体温,如遇发热的病员应判明发热原因。决定是否进入病房或入隔离待查。

(3)病中的服装应进行清洁处理,如条件许可,病员更换的鞋、袜、衣、裤不得与医院准备之干净服装接触。

(4)无接诊室或住院处者可以进病房后当日进行卫生清洁工作。

2、病房

(1)病员在住院期间,如发现传染病,应按隔离消毒原则处理。

(2)病房经常保持整洁,住院病员应按期沐浴或擦澡、理发、洗头或剪指甲等。

(3)患者用过的便盆、便壶应进行消毒,有传染病的患者(如滴虫阴道炎、肠道寄生虫病、肠道传染病等)应固定使用。脸盆、澡盆,每次用后应及时擦洗与消毒。

(4)患者餐具用后消毒,茶具固定使用并按期消毒。

(5)被脓、血、排泄物所污染的敷料和布类等应采用可靠的力一法进行浸泡消毒后洗涤。必要时再进行煮沸消毒,小件敷料可焚烧处理。

(6)患者的衣服、被单、枕套等应定期更换,必要时随时更换。

(7)有传染病可疑的衣物或污脏之大衣、毛毯、被褥、枕套及报纸、书刊等应用日光曝晒或用其他方法消毒。

(8)打扫厕所的清洁工具，与打扫其他场所的工具，应严格分开。

3、传染病房(或隔离病室)

除严格执行病房的各项有关规定外。

(1)传染病房的设立应尽量集中，不得与居民住宅或职工宿舍设在同一院内。

(2)遇有急性传染病，应暂时隔离，并尽快转送传染病院，“与地无传染病的应按急性传染病隔间措施处理。

(3)每病房只能收治同病种的传染病员，如确有困难，可安排在病房一角，用屏风隔开，同时实行床边隔离。

(4)患者小能随意离开病房。得到医师许可者，可在指定范围内活动。

(5)传染病患者一般禁止探视，特殊情况须经医师或护士长决定。

(6)进入传染病房须穿隔离衣，遇不同病种应更换隔离衣。

(7)胃肠道传染病员的便盆，遇不同病种应更换隔离衣。

(8)传染病房的地面和墙壁应注意消毒，病员出院或死亡后，病房和用具须作终末消毒(处理方法视病种而异)。

(9)工作人员应定期进行大便化验、大便常规检查、咽喉培养。工作人员患有传染病，特别是呼吸道传染病，须隔离观察，

直到检疫期满为止。

四、病员衣物用品污物清洗消毒

1、污物应放置于指定地点，污物箱、痰杯等应带盖，并经常消毒。处理人员应注意安全，避免感染。

2、各种污物应经指定路线送出。传染病房的痰及大便纸、一律焚毁。脓、血污物的敷料应用可靠的方法进行消毒，必要时可焚毁。一般病房可倒入带盖垃圾箱内。

3、化验室、病

理解剖室等检验物、标本、尸体及接种动物的处理，均应严格遵守隔离消毒制度。

4、传染病房污衣、被服等必须包好，再送洗衣房，先经过浸泡消毒冲洗后，再进行煮沸消毒。

5、传染病房污衣物、被服等附上明显标志，与一般衣服分开放置和处理。

6、芽胞细菌(破伤风、炭疽、气性坏疽等)感染患者的衣物应用间歇灭菌法消毒。

果检查，定期进行细菌培养测定。

8、对洗净消毒过的衣物、被褥，定期作采样细菌化验，并登记备查。

9、医院的洗衣房应建立安全制度。

消毒隔离工作总结篇六

一、门诊候诊室必须保持清洁，地面、门窗、内壁每日进行湿式清擦一次，走廊痰盂内存放1：200的“84”消毒溶液每日更换一次。

二、门诊每天进行空气消毒两次。

三、门诊观察室要保持空气新鲜，经常通风换气，室内要经常进行消毒，如有污染，随即清除和消毒，对不明高热病人或疑似传染病人，在病人离开后要进行彻底消毒。

四、厕所必须保持洁净。每天由卫生员进行两次消毒，厕所地面及便池内外，不准带有污染痕迹，如有病人排泄物等，应立即消除和消毒。

五、门诊各科室的污染废料、纱布、棉球等，必须集中放在一起，每日由本科人员，送烧脏炉进行焚化处理，绝不准乱扔、乱放，更不能混为一般垃圾处理。

六、肝炎诊室和夏季肠道门诊诊室，每日进行两次消毒，随时污染随时消毒。室内陈设物及门窗、四壁，应经常用1：200的“84”消毒液喷雾或浸泡拭布进行清擦。室内不准陈放食品和就餐。